WHITE & BROWN

FOUR MULTIFONCTION
MULTIFUNCTION OVEN



MF 61 "Méga cook"

MODE D'EMPLOI / USER MANUAL

FRANÇAIS

***WHITE AND BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DANS TOUTE UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE BASE SONT À RESPECTER.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou de personnes irresponsables.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni l'exposer à un environnement humide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Utiliser sur une surface plane et stable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur le plan de travail et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- N'introduire aucun objet métallique pointu dans l'appareil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Avant de ranger ou de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est bien débranché et complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec les accessoires qui lui sont associés.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES :

- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Laisser un espace libre de 10 cm tout autour du four, et de 30 cm au-dessus. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil afin d'éviter les brûlures. Eviter en particulier les parties métalliques et la porte qui deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Prendre garde pendant l'ouverture et la fermeture de la porte.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds. Il est recommandé d'utiliser la poignée fournie pour sortir la grille ou le lèchefrite, et la poignée spéciale pour le tournebroche.
- Lorsque l'appareil est chaud, éviter toute projection de liquide sur la porte vitrée, qui risquerait de l'endommager.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le bouton du thermostat soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Ne placer aucun accessoire directement sur la plaque de sole.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.- Poignée
2.- Bouton sélecteur chaleur tournante - rôtissoire
3.- Bouton thermostat réglable jusqu'à 250°C
4.- Bouton sélecteur mode de cuisson
5.- Minuteur
6.- Indicateur lumineux de fonctionnement
7.- Plaque de sole amovible
8.- Poignée pour grille ou lèchefrite
9.- Grille
10.- Lèchefrite

Tournebroche :
11.- Vis papillon
12.- Broche
13.- Barre
14.- Poignée

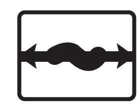


CARACTERISTIQUES :

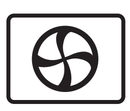
Puissance four :	2200 W
Capacité :	60 L

BOUTON SELECTEUR ROTISSERIE-CHALEUR TOURNANTE

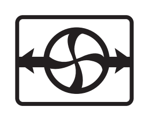
ARRÊT : Position Arrêt



Rôtissoire : pour faire rôtir vos viandes.
Placer le lèchefrite en dessous du tournebroche pour récupérer le jus de cuisson



Chaleur tournante : le ventilateur projette la chaleur de la résistance dans l'ensemble du four pour cuire de façon homogène vos plats ou bien pour cuire deux plats différents sans mélanger les saveurs.



Rôtissoire + chaleur tournante.

BOUTON THERMOSTAT FOUR

Il permet de régler la température de 100°C à 250°C.
Vous pouvez modifier la température à tout moment de la cuisson.

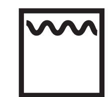
	Temperature
Four très doux	100° - 110°
Four doux	110°- 150°
Four moyen	150°- 200°
Four chaud	220°
Four très chaud	250°

INDICATEUR LUMINEUX DE FONCTIONNEMENT

Il s'allume dès que le minuteur est activé. Le four est en fonctionnement.

BOUTON MODES DE CUISSON

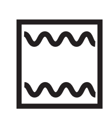
ARRÊT : Position arrêt



la résistance du haut se met en marche. Elle vous permet de gratiner ou griller vos plats.



la résistance du bas se met en marche. Elle vous permet de cuire vos plats par le dessous ou de terminer la cuisson d'un plat qui a déjà trop doré sur le dessus.



Voûte + sole = convection: les deux résistances se mettent en marche simultanément.
Cela permet de cuire vos plats de façon uniforme : pâtisseries, légumes, plats cuisinés… Il est recommandé de placer la grille au centre ou sur le gradin inférieur.

BOUTON MINUTEUR

Il vous permet de régler votre cuisson de 0 à 120 min.
Dès que vous activez le minuteur, le témoin lumineux s'allume et le four est en fonctionnement. Lorsque le temps programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
Pour interrompre la cuisson à tout moment, ramenez le minuteur à 0.

UTILISATION

AVANT LA 1ÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL. NETTOYER TOUTES LES PIÈCES AVEC UN CHIFFON HUMIDE.

<u>Note :</u> A la première mise en marche de l'appareil, une légère fumée peut se produire. Celle-ci est due aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et n'est pas dangereuse.

Lors de la première utilisation, faire fonctionner le four à vide pendant 10 minutes à 200°C afin de faire brûler la graisse de protection et d'éliminer les fumées et odeurs qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Aérer la pièce pendant cette opération.
Laisser refroidir et nettoyer le four, la grille et le lèchefrite.

- Brancher l'appareil sur le secteur.
- Régler le thermostat sur la température désirée.
- Placer le sélecteur de mode de cuisson sur la fonction souhaitée selon les aliments à cuire.
- Laisser le four préchauffer en enclenchant la minuterie.
- L'appareil se met en marche dès que la minuterie est enclenchée. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
- Lorsque le four est chaud, placer les aliments à cuire avec les accessoires appropriés.
- Refermer la porte du four.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le minuteur.
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement en cours de cuisson, tourner la minuterie sur 0.
- Toujours utiliser la poignée pour sortir le plat ou la grille du four lorsqu'il est chaud.
- Eteindre toutes les commandes de l'appareil.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Par exemple pour un poulet :
- Ne pas faire préchauffer le four.
- Insérer la 1ère broche dans la barre et la fixer à l'aide de la vis papillon. Embrocher le poulet bien au centre du tournebroche, insérer la 2ème broche et la fixer à l'aide de la vis papillon.
- Installer le lèchefrite en position basse.
- Positionner le tournebroche en rentrant la broche sur la droite, puis la faire coulisser pour l'enclencher sur son support à gauche.
- Démarrer la rotation du tournebroche en sélectionnant le mode ou et la durée de cuisson souhaitée.
- Régler le thermostat sur la température désirée (température conseillée pour un poulet rôti : 210 °C). Si une fumée excessive se produit pendant la cuisson, réduire la température.
- Lorsque la cuisson est terminée, remettre le thermostat et la minuterie en position 0.
- Sortir le tournebroche à l'aide de la poignée spéciale en prenant toutes précautions utiles pour éviter les brûlures : positionner la poignée dans les encoches. Soulever légèrement, coulisser vers la droite pour débloquer le tournebroche, puis sortir complètement la broche.

CHALEUR TOURNANTE

Votre four est équipé d'un ventilateur interne. Cette fonction, appelée chaleur tournante, permet une meilleure répartition de la chaleur dans le four.

Il est recommandé de l'utiliser pour :
- cuire et réchauffer en même temps deux plats différents sans mélanger les saveurs,
- obtenir une cuisson plus homogène, croustillante et moelleuse
- cuire les aliments plus rapidement.

Pour utiliser la chaleur tournante :
- Allumer la chaleur tournante à l'aide du sélecteur chaleur tournante, position .
- Pour arrêter la fonction chaleur tournante à tout moment, tourner le sélecteur sur la position Arrêt.

QUELQUES CONSEILS POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS AVEC LE FOUR

- Ne pas surcharger le four.
- Dans la mesure du possible, bien placer les aliments au centre de l'appareil.
- Ne pas ouvrir la porte trop fréquemment pendant la cuisson pour éviter les déperditions de chaleur.
- Bien surveiller la cuisson lorsque vous expérimentez de nouvelles recettes.

QUELQUES CONSEILS POUR CUISINER VOS VIANDES

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumées en suivant les quelques conseils suivants :

- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s'écouler. Cela nuit également à la bonne circulation de l'air dans le four.
- Placer un récipient rempli d'eau dans le four. Ceci permet de réduire les émissions de fumées.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la faire cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédants en la coupant si nécessaire.
- Si des éclaboussures de graisse se produisent pendant la cuisson, réduire la température à l'aide du thermostat.
- Afin d'éviter l'accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer le four après chaque utilisation. Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude.

ENTRETIEN

Ce four est équipé de parois intérieures autonettoyantes, à partir de 200°C lors de la cuisson les graisses sont détruites.
Par précaution il est conseillé tout de même, d'utiliser une éponge humide.
Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité. Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toute graisse ou particules de nourriture.
Attention : les micro-pores des parois intérieures sont sensibles au sucre.

CONSEILS DE NETTOYAGE

• Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
• Retirer la grille et les accessoires.
• Pour nettoyer la vitre, utiliser un produit spécial vitrages ou un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon.
• Pour nettoyer les parois extérieures, utiliser un chiffon humide. En cas de tâche résistante, employer une solution non abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.
• Les accessoires peuvent se nettoyer de façon classique comme tous les ustensiles de cuisine.

ENGLISH

WHITE AND BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children or incompetent persons. Do not allow them to play with the appliance.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons. This appliance must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Place the appliance on a plane and steady surface.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or unplug the appliance by pulling the cord.
- Before storing or cleaning the appliance, make sure that it is unplugged from the power supply and that it is completely cooled.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The cord length of this product has been designed to reduce the risk of fall. If needed, an extension cord may be used. Do not let it hung over the working area and make sure no-one can accidentally trip over it.
- Only use accessories supplied with the appliance and recommended by White&Brown.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

SPECIFIC RECOMMENDATION

- Before using this appliance, move it two to six inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on the top of the appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance to avoid burns. Take care of metal parts and glass door that are very warm while operating.
- Pay special attention when removing hot accessories from the oven : hold the grid and the tray with the tray handle, hold the rotisserie part with the rotisserie handle.
- When the appliance is hot, do not apply water on the glass door, in order to avoid cracking.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Always set the timer on “0” and the thermostat on “0” before unplugging.
- Do not put any accessory or container directly on the lower heating element cover.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

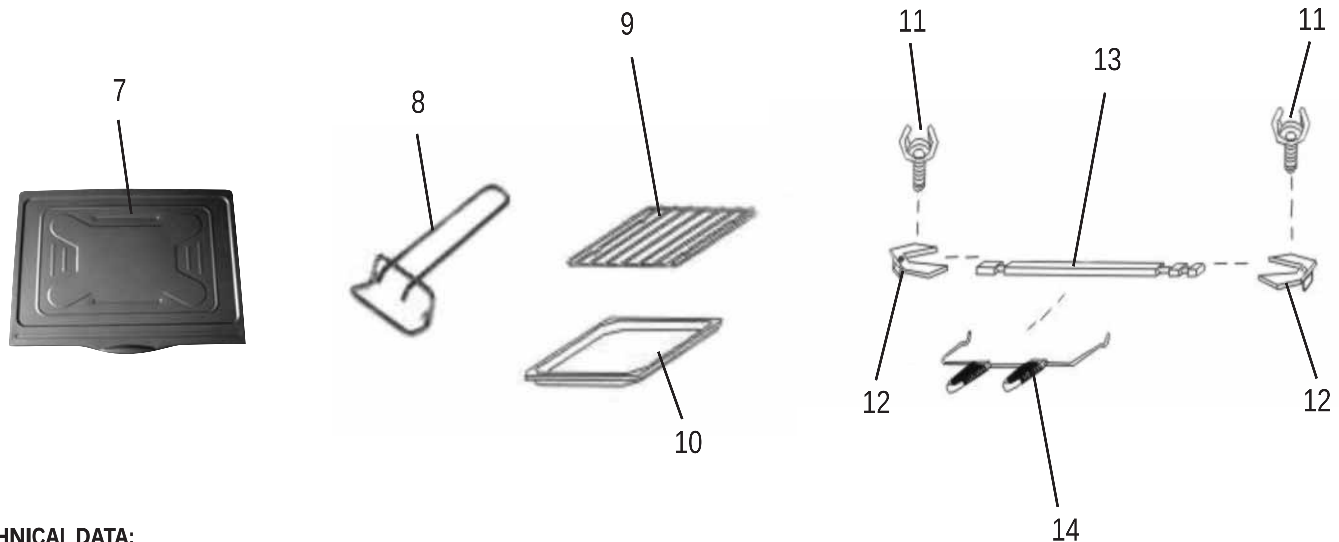
SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1.- Handle
2.- Rotisserie-fan heating selector knob
3.- Adjustable thermostat up to 250 °C
4.- Cooking mode knob
5.- Timer
6.- Power light indicator
7.- Removable crumb tray
8.- Tray and grid handle
9.- Grid
10.- Tray

Rotisserie set:
11.- Butterfly screws
12.- Skewer
13.- Bar
14.- Handle



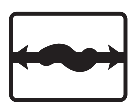


TECHNICAL DATA:

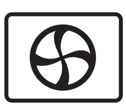
Oven Power:	2200 W
Capacity:	60 L

ROTISSERIE-FAN HEATING SELECTOR KNOB

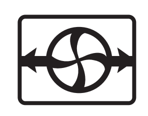
ARRÊT : Off position



Rotisserie: in order to roast your meats. Place the tray on the lowerposition to recover cooking juice.



Fan heating : hot is project to all surface of the oven by the fan in order to cook homogeneously all your meals or in order to cook two different meals without flavour mixing.



Rotisserie + fan heating

OVEN THERMOSTAT

You can adjust the temperature from 100°C to 250 °C.
You can modify temperature at any cooking time.

	Temperature
Very soft	100° à 110°
Soft	110°- 150°
Medium	150°- 200°
Hot	220°
Very hot	250°

POWER LIGHT INDICATOR

It lights on when once timer is on. Oven starts cooking.

COOKING MODE KNOB

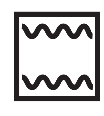
ARRÊT : Off



upper element starts heating. It allows to brown or to grill your meals.



lower element starts heating. It allows to cook your meals by down or to finish a meal that has already cooked by up.



upper element and lower element : two elements starts heating at the same time. Il allows to cook homogenously your meals: pastry making, vegetables, cooked dishes…
We recommend to put the grid on the middle or the lowest position.

TIMER KNOB

You can adjust the cooking time from 0 to 120 min.
When you turn timer knob, operating light indicator lights on and oven starts cooking. When time goes out, oven stops cooking automatically.
If you want to stop cooking at any time, turn timer knob to 0.

USING

BEFORE THE 1ST USE, REMOVE ALL PACKAGING AND PROTECTIONS FROM THE APPLIANCE.
WIPE ALL PARTS WITH A DAMP CLOTH.

Note :
Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about a few minutes). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protect them from salt effects during shipping from factory.

When using the oven for the first time, set the oven temperature dial to 200°C and heat the oven for 10 minutes to allow the protective coating to burn. We recommended that you ventilate the room during this period. Switch the oven off and let it cool down. Clean the oven, the grill tray and the grill wire afterwards.

- Plug the appliance.
- Set the thermostat knob on the desired temperature.
- Set the cooking mode knob on the desired position according to food to be cooked.
- Allow the oven to preheat setting the timer knob.
- The appliance starts operating as soon as the timer is on. The operating light indicator lights on.
- When the oven is hot, place the food to be cooked in the oven with its accessories.
- Close the door.
- Set the desired cooking time using the timer knob.
- When the cooking time finishes, the appliance shuts off automatically. To switch off manually the appliance, set the timer knob on "0" position.
- Always use handgrip to bring the grid and tray out when it is hot.
- Switch off all the control knobs.
- Unplug the appliance.

ROTISSERIE:
• Do not preheat the oven
• Insert the 1st skewer into the rotisserie bar and fix it with the butterfly screw. Thread the tied up chicken on the center of the rotisserie bar, insert the 2nd skewer and fix it with the other butterfly screw.
• Place the tray on the lower position.
• Rest the skewer placing first the right part, and then slide it to place the left one.
• Start rotating the skewer using the cooking mode or and set timer.
• Set the thermostat (advised temperature for a chicken: 210 °C). If two much smoke is produced during cooking, set the thermostat on a lower temperature.
• Once cooking is finished, set the thermostat and the timer off.
• Bring out the skewer using the special skewer handle, paying attention to prevent any burning. Place the handle in the two holes. Lift lightly up and slide on the left to unlock the skewer, and then bring out the cooked chicken.

VENTILATED FAN HEATING
Your oven is equipped with an internal fan. This ventilated fan heating allows a better dispatching of heating in the cavity.

It is useful to:
- cook simultaneously two dishes without flavor mixing
- cook and reheat simultaneously two dishes without flavor mixing
- get a homogeneous, crusty and smooth cooking
- cook faster.

To use the ventilated fan heating:
- Start operating the appliance as described above.
- Switch on the fan heating .
- The ventilated fan heating can be stopped whenever needed.

ADVICES FOR A BETTER RESULT

- Do not overfill the oven
- Whenever possible, place the food to be cooked in the centre of the oven.
- Avoid opening the door too frequently to prevent heat loss.
- When experimenting with new uses, watch the food to avoid over browing.

BROILING ADVICES

While smoking is an inherent characteristic of good broiling, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking:

- Do not cover the oven rack with foil. This prevents fats and oils from draining, causing spatter and smoking, and also restricts air circulation for proper ventilation.
- Place a container of water into the oven to prevent from smoking.
- For best results, thaw frozen meats before broiling.
- Trim excess fat from meat.
- If grease “pops” during broiling, set the thermostat on a lower position.
- Clean the oven pan after each use. Too much grease accumulation causes smoking.

MAINTENANCE

This appliance has been designed and engineered with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build up of food particles.

IMPORTANT :

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.

To preserve the continuous clean coating, do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape the walls with a metal utensil.

- Always unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
- Remove the grid and the accessories.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth.
- To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
- The accessories may be washed as other kitchen ware.
- Slide the crumb tray out from under the bottom of the oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately without scratching it.



Indications relatives à la protection de l’environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d’utilisation ou l’emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l’environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.



01/12 - V2